



Portée détaillée v.12 de l'attestation N° 1-0207

Detailed scope v.12 of the attestation N° 1-0207

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRES DUBERNET

LABORATOIRES DUBERNET - LABORATOIRE D'OENOLOGIE				
AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
1	Vins	Glucose + Fructose	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
1	Vins	Acidité totale	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
1	Vins	pH	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
1	Vins	Acide lactique	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
1	Vins	Titre alcoométrique volumique	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
1	Vins	Acide malique	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
1	Vins	Masse volumique	I.R.T.F	Méthode interne référencée Procédure PE13 -0-0
2	Vins et moûts	Acides organiques : Acide lactique, Acide malique, Acide tartrique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Vins et moûts	Acides organiques : Acide gluconique, Acide succinique, Acide citrique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV	Méthode interne référéncée Procédure PB10-2 -0
2	Vins et moûts	Sulfates	Electrophorèse capillaire Spectrophotomètres UV	Méthode interne référéncée Procédure PB10-4 -0
2	Vins	Acide sorbique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
2	Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Acide sorbique	Electrophorèse capillaire Spectrophotométrie UV	Méthode interne référéncée Procédure PB10-1-0
3	Vins Boissons spiritueuses Eaux de process Moûts	Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, Pentachloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole	Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-1-0
3	Vins Boissons spiritueuses	Phénols volatils : 4-éthylphénol, 4-éthylgaïacol, 4-vinylphénol, 4-vinylgaïacol	Extraction S.P.M.E GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-3-0
3	Vins et moûts Boissons spiritueuses	BTEX : Benzène, Toluène, Chlorobenzène, Ethylbenzène, Ethylméthylbenzène, Isopropylbenzène, 1,3,5-triméthylbenzène, 1,2,4-triméthylbenzène, 1,2,3- triméthylbenzène, Styrene, Xylène (o), Xylènes (m, p), Naphtalène	Extraction S.P.M.E GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-5-0
3	Vins et moûts Boissons spiritueuses	Aldéhydes aromatiques : Benzaldéhyde	Extraction S.P.M.E GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-7-0
3	Vins et moûts Boissons spiritueuses	Composés organiques volatils : Géosmine	Extraction S.P.M.E GC/MS-MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-8-0
3	Vins et moûts Boissons spiritueuses	Esters : Acétate d'éthyle, Acétate d'isoamyle	Extraction S.P.M.E GC/MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-9-0
3	Vins et moûts Boissons spiritueuses	Halophénols : 2,4,6-trichlorophénol, 2,3,4,6-tetrachlorophénol, Pentachlorophénol, 2,4,6- tribromophénol	Dérivatisation par acétylation Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-1-0
3	Vins et moûts Boissons spiritueuses	Arômes du bois : Furfural, Méthylfurfural, o-Cresol, Gaïacol, Méthylgaïacol Whiskylactone trans, Whiskylactone cis, Eugenol, Isoeugenol, Vanilline	Extraction liquide - liquide GC/MS-MS	Méthode interne référéncée Procédure PB13-6-0

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Vins Boissons spiritueuses	Carbamate d'éthyle	Extraction SLE puis analyse GC/MSMS	Méthode interne référencée PB13-19-0
3	Vins, boissons	Alkylphénols : 2-tert-butylphenol, 4-tert-butylphenol, 4-methyl-2-tert-butylphenol, 5-methyl-2-tert-butylphenol, 6-methyl-2-tert-butylphenol, 4,6-diméthyl-2-tert-butylphenol, 2,4-di-tert-butylphenol, 2,6-di-tert-butylphenol	Extraction SPME puis analyse GC/MSMS	Méthode interne référencée PB13-17-0
3	Vins	Bisphénol A	Extraction : Liquide/liquide Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne référencée Procédure PB13-12-0
4	Bouchons en liège Copeaux et morceaux de bois	Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, Pentachloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole	Broyage Extraction solide liquide Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthodes internes référencées Procédure PB13-1-0 Procédure PB13-16-0
4	Bouchons en liège Copeaux et morceaux de bois	Halophénols : 2,4,6-trichlorophénol, 2,3,4,6-tétrachlorophénol, Pentachlorophénol, 2,4,6-tribromophénol, Organohalogénés : Lindane	Broyage Extraction solide liquide Dérivation par acétylation Extraction S.P.M.E GC/MS ou GC/MS-MS	Méthodes internes référencées Procédure PB13-1-0 Procédure PB13-16-0
4	Copeaux et morceaux de bois	Arômes du bois : Furfural, Méthylfurfural, o-Cresol, Gaïacol, Méthylgaïacol, Whiskylactone trans, Whiskylactone cis, Eugenol, Isoeugenol, Vanilline	Migration dans un vin ou une solution synthétique Extraction liquide/liquide GC/MS-MS	Méthodes internes référencées Procédure PB13-6-0 Procédure PB13-16-0
4	Bouchons en liège	Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole	Migration dans un vin ou une solution synthétique puis extraction SPME GC/MS ou GC/MS-MS	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
4	Bouchons en liège	Haloanisoles : 2,3,4,6-tetrachloroanisole, Pentachloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole	Migration dans un vin ou une solution synthétique Extraction SPME	Méthodes internes référencées Procédure PB13-1-0 Procédure PB13-16-0
5	Vins et moûts Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Hydrates de carbone : Glucose, Fructose, Saccharose, Glycérol	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie	Méthode interne référencée Procédure PB14-2-0
5	Vins et moûts Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Sucres totaux	Calcul	Méthode interne référencée Procédure PB14-2-0

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
5	Vins	Acide sorbique	Chromatographie Liquide Haute Performance Detection UV-Vis	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
5	Vins	Acide ascorbique	Chromatographie Liquide Haute Performance Detection UV-Vis	Méthode interne référencée PB14-3-0
5	Boissons spiritueuses Apéritifs à base de vin Vins aromatisés Boissons aromatisées à base de vin Cocktails aromatisés de produits vitivinicoles Boissons à base de vin désalcoolisé	Acide sorbique	Chromatographie Liquide Haute Performance Detection UV-Vis	Méthode interne référencée Procédure PB14-5-0
6	Vins et moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et moûts de l'OIV
6	Vins	Glucose+Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
6	Vins et moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
6	Vins et moûts	Acide L-lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
6	Vins et moûts	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie visible automatisée	Méthode interne référencée Procédure PB1-0-0
6	Vins et moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie visible automatisée	Méthode interne référencée Procédure PB1-0-0
6	Vins et moûts	Fer	Spectrophotométrie visible automatisée	Méthode interne référencée Procédure PB1-0-0
7	Vins	Méthanol	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Méthode interne référencée Procédure PB16-1-0
7	Vins	Acétaldéhyde (Ethanal)	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Méthode interne référencée Procédure PB16-1-0

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
7	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Acétaldéhyde (Ethanal)	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Méthode interne référencée Procédure PB16-1-0
7	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acétaldéhyde (Ethanal)	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Recueil BS de l'O.I.V
7	Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Alcools supérieurs (butanol-2, propanol-1, méthyl-2 propanol-1, butene-2-ol, butanol-1, méthyl-2 butanol-1 + méthyl-3 butanol-1), Méthanol	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Méthode interne référencée Procédure PB16-1-0
7	Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, Ethanol d'origine agricole	Alcools supérieurs (butanol-2, propanol-1, méthyl-2 propanol-1, butene-2-ol, butanol-1, méthyl-2 butanol-1 + méthyl-3 butanol-1), Méthanol	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Recueil BS de l'O.I.V
7	Vins, Moûts, Boissons spiritueuses	Acétate d'éthyle, Lactate d'éthyle	Chromatographie en phase gazeuse avec détection par ionisation de flamme	Méthode interne référencée Procédure PB16-1-0

LABORATOIRES DUBERNET - LABORATOIRE D'OENOLOGIE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses microbiologiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
8	Vins	Bactéries totales vivantes vitales	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne référencée Procédure PM2-0-0
8	Vins	Brettanomyces sp. vivantes vitales	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne référencée Procédure PM2-0-0
8	Vins	Saccharomyces sp. vivantes vitales	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne référencée Procédure PM2-0-0
8	Vins	Brettanomyces sp. latentes (VNC)	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne référencée Procédure PM2-0-0
8	Vins	Saccharomyces sp. latentes (VNC)	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne référencée Procédure PM2-0-0
8	Vins	Brettanomyces sp. mortes	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne référencée Procédure PM2-0-0
8	Vins	Saccharomyces sp. mortes	Dénombrement par technique de cytométrie en flux après marquage FACS (Fluorescence activated cell sorting)	Méthode interne référencée Procédure PM2-0-0

LABORATOIRES DUBERNET - LABORATOIRE D'OENOLOGIE

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
9	Vins, moûts	Résidus de pesticides : Azoxytrobine, Bénéalaxyl, Bifenthrine, Boscalid, Chlorpyrifos-éthyl, Chlorpyrifos-méthyl, Cyproconazole, Cyprodinyl, Dimétomorphe, Fenamidone, Fenbuconazole, Fenhexamid, Fenitrothion, Fenoxycarbe, Fludioxinil, Flusilazole, Flumioxazin, Iprovalicarbe, Kresoxim-méthyl, Lindane, Métalaxyl, Myclobutanil, Oxyfluorène, Penconazole, Procymidone, Propyzamid, Proquinazid, Pyriméthanyl, Quinoxylène, Spiroxamine, Tébucanazole, Tébufenpyrad, Tetraconazol, Triadiménol, Trifloxystrobine, Vinchlozoline	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Purification SPE dispersive Analyse GC-MS/MS	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
9	Vins, moûts	Résidus de pesticides : Bénéalaxyl, Buprofezin, Carbendazim+ Benomyl, Carbetamide, Cymoxanil, Cyprodinyl, Difenoconazole, Diméthoate, Diuron, Etozazole, Fenamidone, Fenarimol, Fenazaquin, Fenbuconazole, Fenpropimorphe, Fenpyrazamine, Flusilazole, Flutriafol, Fluxapyroxade, Hexythiazox, Imazalil, Isoxaben, Malathion, Mepanipyrin, Metalaxyl, Metrafenone, Myclobutanil, Penconazole, Pendiméthaline, Pirimicarb, Pirimiphos-méthyle, Proquinazid, Prosulfocarbe, Pyridaben, Tebufenpyrad, Tetraconazole, Triadimefon, Trifloxystrobine, Zoxamide	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Purification : SPE dispersive Analyse : UPLC-MS/MS	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
9	Vins	Résidus de pesticides : Fosetyl-Aluminium, Acide phosphoreux, Glyphosate, N-acetyl-AMPA, MPPA, Ethephon	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Analyse : UPLC-MS/MS	Méthode QuPPE
10	Vins Boissons spiritueuses	Phtalates : Diméthylphtalate, Diéthylphtalate, Dibutylphtalate, Diisobutylphtalate, Dicyclohexylphtalate	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Analyse GC-MS	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
11	Vins, Boissons alcoolisées, Moûts, Boissons à base de vin	Détermination de la teneur en Aluminium, Antimoine, Arsenic, Cadmium, Calcium, Chrome, Cobalt, Cuivre, Etain, Fer, Magnésium, Manganèse, Mercure, Molybdène, Nickel, Plomb, Potassium, Sélénium, Sodium, Zinc	Préparation : Voie humide par système ouvert Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne référencée Procédure PB6-0-0
11	Vins	Détermination de la teneur en Aluminium, Antimoine, Arsenic, Cadmium, Calcium, Chrome, Cobalt, Cuivre, Etain, Fer, Magnésium, Manganèse, Mercure, Molybdène, Nickel, Plomb, Potassium, Sélénium, Sodium, Zinc	Préparation : Dilution en ligne Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne référencée Procédure PB6-0-0
11	Vins	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse, Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Détection et quantification : MP-AES	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
11	Eléments végétaux Exemple : Pétioles, Feuilles, ...	Détermination de la teneur en Bore, Calcium, Cuivre, Fer, Magnesium, Manganèse, Potassium, Phosphore, Sodium, Zinc	Préparation : Voie humide par système ouvert Détection et quantification : MP-AES	Méthode interne référencée Procédure PB4-0-0

LABORATOIRES DUBERNET - LABORATOIRE D'OENOLOGIE

AGROALIMENTAIRE / QUALITE AGRONOMIQUE DES SOLS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
12	Terres	Eléments extractibles : Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse, Potassium, Zinc	Extraction par agitation à l'acétate d'ammonium en présence d'EDTA et dosage par MP/AES	Méthode interne PB19-0-0
12	Terres	Eléments totaux : Arsenic, Cadmium, Chrome, Cobalt, Cuivre, Mercure, Molybdène, Nickel, Plomb, Zinc	Mise en solution à l'eau régale en système ouvert - Dosage par ICP-MS	Méthode interne PB19-0-0